

INTISARI

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui karakteristik produk diversifikasi *cookies* yang dibuat dengan bahan baku tepung sukun menggunakan penambahan tepung kacang hijau. Manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah pemanfaatan buah sukun sebagai diversifikasi produk olahan pangan bernilai jual tinggi, bergizi dan berdaya simpan yang lebih lama. Penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan formulasi terpilih dengan suhu dan waktu yang sama untuk dijadikan acuan pada penelitian utama. Penelitian utama bertujuan untuk menentukan formulasi dan suhu pemanggangan yang optimal dalam pembuatan *cookies* sukun kacang hijau. Respon penelitian utama mencakup respon kimia yang terdiri dari kadar air dan kadar protein, serta respon inderawi terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian utama menggunakan pola faktorial 3x 3 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan ulangan sebanyak 3 kali. Sampel terpilih dilakukan uji karbohidrat (pati), lemak, kalsium, phosphor, *Escherichia coli* dan *Total Plate Count* (TPC), serta , respon fisik berupa uji kekerasan atau tesktur.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sampel terpilih dari penelitian pendahuluan adalah formulasi dengan perbandingan 1:3, 1:2 dan 3:1 dengan suhu 120⁰C, 125⁰C dan 130⁰C. Faktor perbandingan tepung sukun dengan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kadar protein serta atribut warna, aroma, tekstur dan rasa dari *cookies* sukun kacang hijau. Faktor suhu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap atribut warna, aroma dan kadar air dari *cookies* sukun kacang hijau.

Sampel terbaik dari penelitian utama adalah formulasi dengan perbandingan tepung sukun dan tepung kacang hijau 1:3 dengan suhu pemanggangan 125⁰C yang memiliki kandungan karbohidrat (pati) sebesar 25,94%, lemak 25,60%, phosphor 0,29%, kalsium 0,45%, TPC 12 koloni/ml dan *Escherichia coli* negatif.

Kata Kunci : *Cookies*, tepung sukun, tepung kacang hijau, suhu pemanggangan,

ABSTRACT

The purpose of the research was to determine the characteristics of the product diversification cookies made from breadfruit flour and mung bean flour. The benefit from the research is the use breadfruit as diversification of processed food product have high sales value, highly nutritious and have a longer shelf life. This studied consisted of preliminary research and primary research. Preliminary research aims to determine the highest formulastion with the temperature and the same time to be a reference to the main research. The main research aims to determine the formulastion and optimal roasting temperature in the manufacturing of mung bean breadfruit cookies. The responses of primary research include chemical response that consist of water content and protein content and sensory responses about color, flavour, texture and taste. Selected sample tested carbohydrates, fats, calsium, phosphorus, Escherichia coli and Total Plate Count (TPC) and physical response in the from of hardness test.

Based on the result of this study concluded the sample was selected from the preliminary study is a formulation with a ratio of 1:3, 1:2 and 3:1 on a roasting temperature of 120⁰C, 125⁰C and 130⁰C. Factor ratio breadfruit flour and mung bean flour significant effect on protein content, attributes of color, flavour, texture and taste of mung beans breadfruit cookies. Roasting temperature factor has real effect on the attribute of color, flavour and water persen of mung beans breadfruit cookies.

The best sample of the main reseach was the formulation with a ratio 1:3 on a roasting temperature 125⁰C. this smple has a carbohydrates content of 25,94%, 25,6% fat, 0,29% phosphorus, 0,45% calcium, Total Plate Count (TPC) 12 koloni/ml and Escherichia coli negative.

Keywords : Cookies, breadfruit flour, mung beans flour, roasting temperature